



CHÂTEAU DES TOURTES LE DUO BLANC

Appellation	Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	3 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	15 ans et plus
Cépages	70 % Sauvignon - 20 % Sémillon - 10 % Muscadelle
Rendement	50 hl/ha
Production	20 000 bouteilles
Élaboration	Pressurage vendange entière. Stabulation à 8°C pendant 4 jours. Fermentation de 12 jours en cuve acier inoxydable. Température contrôlée (16°C). Élevage sur lie de 2 mois en cuve inox.
Dégustation	La pureté aromatique marquée par le sauvignon caractérise ce vin. Son nez sublime les notes florales et minérales. On retrouvera également toute la déclinaison des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Sa structure ample en bouche vous donne une véritable sensation d'onctuosité.
Accord mets/vins	Sa bouche fraîche et fine saura accommoder tous vos moments d'apéritif. Il sera très apprécié servi avec tous les fruits de mer (huîtres, langoustes, crevettes, crabes, etc.). Il sublimera les poissons grillés.